

FRAUBRIT

FOOD · *lifestyle* & MORE

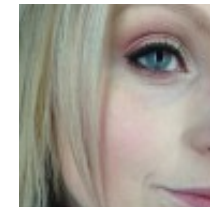
(/)

 ([//twitter.com/fraubritshoppt](https://twitter.com/fraubritshoppt))
  ([/www.facebook.com/fraubritshoppt](https://www.facebook.com/fraubritshoppt))
  ([/plus.google.com/+FrauBritShoppt](https://plus.google.com/+FrauBritShoppt))
  ([/www.pinterest.de/fraubritshoppt/](https://www.pinterest.de/fraubritshoppt/))
  ([/www.instagram.com/fraubritshoppt/](https://www.instagram.com/fraubritshoppt/))
  ([/www.youtube.com/channel/UC411244521tfrapbt](https://www.youtube.com/channel/UC411244521tfrapbt))
  ([/www.fraubrit-shoppt.de/feed/](https://www.fraubrit-shoppt.de/feed/))
  ([/www.fraubrit-shoppt.de/follow/](https://www.fraubrit-shoppt.de/follow/))

[Rezept | 08] Oreo-Pops
(<https://www.fraubrit-shoppt.de/2012/03/rezept-oreo-pops/>)


14.03.2012 • rezepte (<https://www.fraubrit-shoppt.de/rezepte/>) • 5 Kommentare

That's me



FrauBrit ist 32 Jahre alt, seit 2012 glücklich mit einem Vegetarier verheiratet, redet viel, versucht aber noch mehr zuzuhören, liebt ihre Familie und Freunde, treibt gerne Sport, trägt mit Vorliebe Rosa, hat keine Kinder und keine Haustiere, liebt



(//dyy7bw6seagc5.cloudfront.net/2012/03/CIMG4020.jpg) Beim  See-my-Week (<http://www.fraubrit-shoppt.de/2012/03/see-my-week-kw-10/>) habt ihr es bereits gesehen: ich habe zum Besuch von Freunden ordentlich gebacken und möchte euch heute als erstes etwas simples, aber beeindruckendes zeigen, nämlich das "Rezept" der Oreo-Pops. Ein Rezept ist es eigentlich nicht – weil man muss nichts können, außer Schokolade zu schmelzen. Also eher ... eine *Bastelanleitung*.

Erdbeeren mit Sahne, backt leidenschaftlich gerne und versucht zu kochen, sammelt Schminke, trägt gerne Kleider und Pumps, hat den Faible für Strickjacken von ihrer Mutter geerbt, die Liebe zu Mercedes vom Vater und teilt die Leidenschaft für Werder Bremen mit dem Bruder.

396 followers

VIA BLOGLOVIN'

(//www.bloglovin.com/en/blog/11245:

Übersicht

Rezepte (<https://www.fraubrit-shoppt.de/rezepte/>)

Kultur (<https://www.fraubrit-shoppt.de/kultur/>)

Reiseberichte (<https://www.fraubrit-shoppt.de/reiseberichte/>)

Kategorien

Kochhilfe (<https://www.fraubrit-shoppt.de/kochhilfe/>)

Kultur (<https://www.fraubrit-shoppt.de/kultur/>)

Ihr beginnt also damit, dass ihr **250g weiße Schokolade** schmelzt und **eine Packung bunter Streusel** in einen Teller schüttet. Soweit, so easy, jetzt kommt der schwierigste Teil *lol*, ihr müsst die **Oreo-Kekse** aufdrehen und legt die Keks-Seiten nebeneinander, damit ihr sie wieder zusammensetzen könnt.

Von 20 Keksen habe ich zwei Oreos gecrasht, der Herr des Hauses hat sich gefreut .

Anschließend benetzt ihr die Seite mit der meisten weißen Keksmasse (bei mir war es immer recht eindeutig auf eine Seite verteilt) mit etwas **weißer Schokolade**, drückt ein **Stäbchen** hinein und drückt vorsichtig den Deckel wieder hinauf (wieder zwei Kekse geschrottet.. Herr Trendzombie unkte schon, dass nichts mehr für den Besuch übrig bliebe..Phhh, Männer).

Ich habe dann die Kekse zum trocknen in den Kühlschrank gelegt (nachdem ich *noch einen* Keks geschrottet habe, weil die Kekse zu schwer waren und natürlich mit der warmen Schokolade noch nicht perfekt gehalten haben.. Hmpf -.-) und mich kurz den Muffins gewidmet; als die Schokolade trocken war, hielten die Kekse nämlich bombenfest am Stiel und ich konnte mich dem Suhlen in weißer Schokolade und bunten Streuseln widmen. Yeeeah, Kleckerkram!!

Nach einer weiteren Stunde trocknen im Gefrierfach (volle Power Kühlung – ich hatte es eilig) waren die Pops fertig, und konnten in eine mit Vogelsand gefüllte Blumenvase wandern.

Ich kann euch sagen: die Teile haben großen Anklang gefunden – einfach nur, weil sie unheimlich toll aussehen. Wuhuuu!

Hier noch einmal die Zutatenliste:

Living (<https://www.fraubrit-shoppt.c>)

My Life (<https://www.fraubrit-shoppt>)

Rezepte (<https://www.fraubrit-shopp>)


Run! (<https://www.fraubrit-shoppt.de>)

Shopping (<https://www.fraubrit-shop>)

Vacation (<https://www.fraubrit-shop>)

LOGIN

Login (<https://www.fraubrit-shoppt.d>)

FrauBrit (<http://www.fraubrit-shoppt.de>) •  14.03.2012

Und schmecken sollen sie angeblich auch

↳ Antworten (/2012/03/rezept-oreo-pops/?replytocom=13741#respond)

Nora •  30.03.2013

Richtig richtig lecker :) Gibt es auch gleich für den Besuch und einen habe ich schon gekostet :))

Danke für die super Bastelanleitung :))

↳ Antworten (/2012/03/rezept-oreo-pops/?replytocom=23405#respond)



FrauBrit (<http://www.fraubrit-shoppt.de>) •  30.03.2013

Sehr gerne! Ich freue mich, wenn ihr etwas davon habt.
Guten Appetit!

↳ Antworten (/2012/03/rezept-oreo-pops/?replytocom=23408#respond)

Hinterlasse eine Antwort

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind markiert *

Name *

E-Mail *

Website

Kommentar

Du kannst folgende HTML (HyperText Markup Language)-Tags benutzen:

` <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <d`

© FrauBrit 2014

✉ kontakt@fraubrit-shoppt.de (kontakt@fraubrit-shoppt.de)